

# 川菜大师潜心研发糍粑工业化生产

## ——他让这道四川小吃风靡全国

6月10日,一辆冷链运输车稳稳当当地停在四川唐玖珑食品有限公司内,身着统一服装的工作人员不停地将包装好的红糖糍粑半成品往车内“转移”,一派繁忙而有序的景象。拿起一包红糖糍粑,四川唐玖珑食品有限公司董事长唐冲笑着说道,“这一车共有20吨,马上将被运往上海,销往各大酒楼、火锅店。”

别以为“隐形冠军”都是工业企业或高科技企业,这家位于彭州市丽春镇的食品公司成立于2016年,主打传统糍粑的工业化研发、生产加工、销售。在不到3年的时间内,该公司生产出的糍粑系列产品,已经打通销往全国各地中小城市的餐饮渠道,直供各大知名酒店、火锅店等,成为四川小吃界实打实的“隐形冠军”。

### 用遍几十种糯米、自创生产机器只为还原传统糍粑味道

能够获得全国知名酒楼和火锅店的青睐,这家公司生产出的糍粑有什么不同?当记者抛出这样一个问题,唐冲并没有直接回答,而是笑着端出了一盘刚出锅的红糖糍粑。

热气腾腾的糍粑泛着诱人的金黄,在红糖汁和黄豆粉的衬托下更显可口。一口下去,黏稠的红糖包裹着香浓的黄豆粉味道立刻在嘴里散开来。看见记者脸上满足的神情,唐冲这才缓缓开了口,“作为小吃,消费者的口感

就是最好的考核标准。还原大家记忆中的糍粑味道,才能让众多好吃嘴满意。”

在四川餐饮界,唐冲也是鼎鼎有名的人物——师从川菜掌门大师肖见明;在当年成都餐饮“扛把子”——银杏川菜酒楼主政凉菜20余年;获得“川菜金牌大师”称号。可对川菜有着极深研究的他,却对家乡的小吃糍粑有着独特的兴趣。

唐冲是四川安岳人,在他的记忆中,过年打糍粑是一项必不可少的集体活动。唐冲回忆,每到过年时,一声“打糍粑喽”之后,院子里便热闹了起来。大人们拿起木棒,小朋友们则围在石臼旁,将蒸熟的糯米一下下“打”成糍粑。而将煎炸好的糍粑裹满红糖汁和黄豆粉,则寓意黄金满地贺新年,来年更是丰收年,“川菜主麻辣,而糍粑软糯香甜,两者的特性是最好的绝配。尤其是在外地,如果能吃上一口家乡味道的红糖糍粑,那种记忆中的幸福感就是我一直追求的!”

传统的糍粑制作工艺繁琐且纯手工,为了让机器生产出手工糍粑的味道,当了20多年厨师的唐冲不断地做实验,几乎用遍了市面上能买到的几十种糯米,最终锁定了产自东北的一款有机糯米。

这还不够,市场上现有的机器并不能“打”出传统手工的口感,怎么办?自己研发!白天在酒楼上班,晚上下班后就到“实验室”里看图纸,买回一堆零件“鼓捣”机器。唐冲回



忆,那时的“实验室”仅十几平方米,而自己经常一待就是一晚上。对于糍粑的专注终于让他研发出了一款独一无二的生产机器,在如今的生产车间内仍在使用的。

### 不断改良升级制作工艺 “要让全世界尝到中国味道”

“这已经是我们的第三代产品了,比以前的更容易储存和运输,也更好加工!”在如今的四川唐玖珑食品有限公司的生产车间,生产、包装、运输,各个流程都在有条不紊地进行着。唐冲告诉记者,车间现在共有3条生产线,如今每天生产糍粑要消耗一万斤以上糯米,而该公司生产的红糖糍粑也已经卖到了全国,除了受到四川本地人的喜爱,在小吃众多的广州和江浙一带也极受欢迎。

“要在江浙一带拿下市场并非易事,很多

人一开始对红糖糍粑的态度是不认可的。”回忆起2013年第一次到上海去推销红糖糍粑,唐冲有些感慨地说道,“那时可真是碰了一鼻子灰。”

原来,上海一带尽管喜甜食,但小吃众多,且对于闻所未闻的红糖糍粑更是无人问津,想要“入驻”当地酒楼实在是一件难事。尽管市场并不景气,但他仍不断地将自己的产品带到当地去,并根据当地消费者的反馈,在糍粑制作工艺和配料研发上不断进行改良升级,“如今我们生产出的红糖糍粑除了口感、卖相好,还极大地提高了储存期限,冷冻环境下可储存一年,全国各地的订单都排队来,一单就是上万吨。”

长条形、圆柱形、心形……形状各异的红糖糍粑也开始被生产出来,唯一不变的是红糖糍粑的传统味道。唐冲介绍,现在公司还可以根据顾客的需求定制糍粑,越来越多的新品种也正在开发研制中,在保留传统风味的基础上,推陈出新也是该公司一直在做的事情。

“四川省已经提出‘振兴川菜’,以火锅为代表的四川特色餐饮也已风靡世界,下一步,我们还要进一步改良糍粑的生产工艺,改进包装以便于运输储存,让它的风味能保存得更好,让它能走得更远,希望通过我们的努力,让这道家乡小吃走出国门,让全世界都品尝到地道的四川味道!”唐冲说道。

(陈泳 祝霖 文/图)

# 电子商务在四川藏区逐渐兴起

康锦谦

在端午佳节来临前,家住四川甘孜藏族自治州康定市的藏族小伙阿拉提前好几天就开始策划节日促销方案。他的网店拥有数万粉丝的关注,藏区特色的手工牛皮包、原石项链、酥油茶铜壶等通过互联网销售到全国各地。

阿拉的妻子蔡赫是河北姑娘,毕业后在成都武侯祠附近一家藏族文化店工作,偶然认识了阿拉,夫妻俩一起开了一家名为“老头子和老婆子的藏缘店”的网店。“我与丈夫一起开网店的初衷,是让更多人了解藏族民族文化有所了解。”

近年来,随着藏区与外界经济、文化的交

往日益密切,和阿拉一样积极运用互联网、通过电商致富的藏族群众已不在少数。

藏族女孩叶琳拉珍从小在四川省甘孜州道孚县长大,目前是一家文化传播公司的负责人,专门对销售甘孜本土特产的电商品牌进行推介。她说:“甘孜州的电商越来越多,将带动优良产品走出去,也能帮助乡亲们脱贫致富。”

据介绍,甘孜州特产丰富,雅江松茸、得荣花椒、炉霍雪域俄色茶、康定芫荽、稻城藏香猪等特产品质优良,但很多外省的人却不知道。

在“互联网时代”成长起来的藏族年轻人正以更加积极的姿态通过各种方式将藏文化、藏区特产介绍给外界,社交网络、互联网电商也日益融入藏族群众的日常生活。

蓝天白云、高山花海,加上浓郁的嘉绒藏族风情,让一名原本普通的藏族姑娘成了“网红”。这位“嘉绒姐姐阿娟”在网上“火了”以后,通过视频直播把家乡四川省阿坝藏族羌族自治州小金县四姑娘山镇产的虫草、松茸、牦牛肉、苹果、野菜干等推向全国。2018年全年销售的当地农副土特产总金额超过300万元,村子里不少贫困户因此脱贫。

甘孜州商务和经济合作局副局长王华东介绍,甘孜州2018年与京东、天猫、顺丰等平台签署农村电商战略合作协议,希望借助大平台,将高原特色农产品推向全国乃至全球。“随着藏区新一代年轻人的成长,电子商务或成为加速藏区经济发展的新引擎”。



●身着民族服饰的绣娘围坐在一起,聚精会神地绣着“贵琼藏绣”。新华社 康锦谦 摄



●老头子和老婆子的“藏缘店”网店所售的手工牛皮包。图片由受访者提供

# 曾福银:弘扬成都茶界工匠精神

曾福银常年深入全国著名茶区进行交流学习,尤其擅长对名茶及紫砂壶的研究;其以丰富的茶文化教学经验,深受学员喜爱,15年来,其受众学员2万人;长期为学员提供后续咨询服务,扶持学员自主创业,成功就业。为弘扬成都茶叶界的工匠精神,记者推出曾福银茶文化传播的经验和做法,以飨读者。

本报记者 张建忠 樊奕 摄影 耘滔

“古有陆羽写茶经而走四方,今曾福银传茶艺也四方走。”这是中国反证书法家李晋为曾福银所作题赠。曾福银从事茶文化传播15年,常年深入全国著名茶区进行交流学习,尤其擅长对名茶及紫砂壶的研究。渊博的茶艺知识、严谨的实操训练、风趣的教学语言,丰富的茶文化类教学经验,让他深受学员喜爱。

### 进行茶文化公益讲座 深受学员的广泛喜爱

15年来,接受曾福银茶文化传播的受众学员达2万人,其中,80多人取得茶艺师技师证,1000多人取得高级茶艺师证书,2000多人取得中级茶艺师证书。他还长期为学员提供后续咨询服务,扶持学员自主创业,实现成功就业。

自2005年以来,曾福银常年受聘于成都市就业创业培训指导中心、成都大学旅游学院、成都托普学院、成都益成职业技能培训学校,他还担任成都大学创客中心茶产业创业指导老师、茶产业人才孵化研究员、四川师范大学茶艺师选修指导员。

2009年以来,曾福银发起创立成都市一杯茶文化传播中心、成都市一杯茶文化传播研究基地、成都市一杯茶文化传播有限公司,并多次进行茶文化公益讲座。

2018年开始全面主持成都民兴劳动职业技能培训中心、成都民兴劳动职业技能培训中心国家职业技能鉴定所工作。

### 茶文化主要事件纪实 深受媒体的广泛传播

2006年至2011年,曾福银在成都市就业局、成都市就业训练中心开发茶艺师专业学习,2007年,取得国家级茶艺师考评员证书,



●全国政协委员、中国陶瓷艺术大师徐安碧(左)与曾福银(右)在一起交流

并主讲茶艺师课程,成为成都市就业局茶艺师专业的开拓者。

2011年至2017,在成都市就业局,成都市就业创业培训指导中心讲授茶文化知识。

2008年至2019年期间,深入四川、江苏、江西、安徽、浙江、湖南、湖北、福建等全国著名茶区茶具区调研学习,并用于教学传播。

10年来,连续受邀十大名茶“太平猴魁”的采摘仪式,并为成都茶友亲手带回名茶,2016年4月在主产地黄山猴坑村调查其生长环境及制作工艺时,接受当地电视台采访。

2014年8月,应邀参加在宜兴举行的“海峡两岸茶文化论坛暨紫砂壶主题研讨会”,会上与中国工艺美术大师、中国陶瓷艺术大师作深入交流,发言被当地电视台播放。

2014-2015年,曾福银代表成都市就业局连续两届参加四川电视台茶艺大赛任评委,在大赛期间赋诗《颂第三届茶艺大赛》,并刊登于媒体。

2016年12月,在徐公茶文化研究所演讲《碧潭飘雪—茶如人生》,其内容发表于《企业家日报》。

2017年3-4月,人社部领导在成都市就业局调查培训期间现场听取曾福银为茶艺师授课,并给予高度肯定。

2017年8月,被中国劳动杂志社提名,称赞曾福银在成都市就业局对培职业技能的培训工作。

2018年3月,受成都市职业技能鉴定中心之邀为茶艺师专家组成员,并考评成都市茶艺师的考场合格情况。

2018年4月,成都市就业局职业培训(失业人员培训)茶艺师专业考试出题专员。

2018年9月,连续多年主办成都“赢在真壶”茶友会,成都茶友再次感悟泡茶神器紫砂壶的魅力。



●曾福银深入到蒙顶山茶叶基地调研

播有限公司的文创产品入驻成都某五星级酒店经营。

2019年3月,陪同参与成都市就业局领导对高校的职业技能培训鉴定的调研工作。

多次邀请茶文化专家学者来成都与茶艺师学员面对面交流。

常组织茶艺师学员到茶区学习采茶制茶流程。

孵化并帮助多家茶艺馆开门营业。

据统计,到2019年5月底,曾福银已培训茶文化学员2万多名。

### 名家题赠“赢在真壶” 曾福银传茶艺四方走

全国政协委员、中国陶瓷艺术大师徐安碧题赠“赢在真壶”,鼓励曾福银对茶文化的传播。

四川茶界名人徐金华高度认可曾福银对四川茶文化的传播。

多家网络媒体发布曾福银的茶文化公开课视频。

曾福银常年受聘于成都市就业创业培训指导中心、成都大学旅游学院、成都托普学院、成都益成职业技能培训学校、成都机电工程学院、四川师范大学等。

### 常年坚持茶文化传播 获得众多荣誉和证书

春去冬来推广茶,功夫不负有心人。曾福银经过多年的坚持不懈努力,先后主持主讲《茶文化与茶健康》、《茶产业人才培养》、《茶产业就业指导》、《中国名优茶的鉴赏》、《茶艺美学》、《紫砂知识专业讲解》。2008-2017荣获成都市就业局优秀职业技能教师,2013-2017荣获成都市职业技能鉴定中心优秀茶艺师考评员,2014-2016荣获四川电视茶艺大赛优秀评委。

与此同时,曾福银获得众多的证书:《国家级茶艺师技师(二级技师)》;《国家级高级茶艺师(三级/高级)》;《国家级高级评茶员》。

学员眼中的曾福银: 成都市资深茶人蒋兴训:

1998年开始习茶,一直从事茶艺行业,2013年本想转行,从原单位出来参加成都市就业局茶艺专业培训,在培训中受到老师曾福银茶文化知识的熏陶,大受启发,从此坚定了继续从事茶艺事业的决心。

随后在曾老师的指导和支持下,先后考取国家级茶艺师技师资格证、国家级茶艺师教师资格证。

2014年正式受聘于成都市就业局成为一名茶艺专业老师,也是成都大学茶艺指导老师,其影响教学4800人,2015年初成立了自己的第一个茶艺工作室,2018年成立第二家茶艺工作室,自认识曾老师以来,常常一起作交流探讨。

杜娇: 2008年杜娇的父亲在成都市就业局组织的茶艺师学习班认识了曾福银,并跟随学习了茶艺160课时后,对茶有了更深入的了解。在父亲的影响下,杜娇也走上学茶之路。

2014年,杜娇经其父推荐,有缘成为曾老师学生,由此对茶产生极为浓厚的兴趣,对茶文化的喜好逐渐升温,并逐渐认识到,茶作为事业对于自己的长远规划,也因此有更多的机遇,将茶文化传播给更多人,决心将自家经营成都三花茶叶店的积累和从曾老师学来的知识再推动上一个台阶。这一切都因茶而链接,因为像曾老师这样资深专业人士对茶的传播与分享,才能让更多爱茶人链接到茶文化的浩瀚大海之中。

刘朝华: 2011年无意中听到曾福银老师的茶艺课,曾老师诙谐幽默的授课方式让学员能轻松接受。在自主创业开茶楼已近十年的刘朝华看来,茶可以说是一座桥梁,使茶香溢及之处,连接的皆是可爱至趣的人。

张仕文: 2019年4月8日,在记者的见证下,张仕文有幸成为曾福银的第二万名茶文化学生,张仕文本是一名茶学专业的应届大学毕业生,来感受了两次成都一杯茶文化传播中心的文化后,被一杯茶文化的人文深深吸引,经过考核成为学员。他的爸爸和舅舅很感慨,认为弘扬一杯茶文化精神值得传播。曾老师也表示,作为我的第二万名茶文化学员,我们教学团队将以更为特殊的方式来对待这名学员。

# 四川中医药产业形成“一千多支”发展格局 2018年主营业务收入超570亿元

近日,由中国医药工业信息中心、天府中药城联合主办的“2019年中国中医药产业创新大会”在四川省彭州市召开。

四川省经济和信息化厅副厅长崔刚在会上推介了四川省中医药产业。他说,四川地处青藏高原向东部平原过渡地带,地貌类型复杂多样,得天独厚的气候条件孕育了丰富的动植物中药材资源,形成了宝贵的资源库。作为四川的传统优势产业,中医药产业已经在去年被纳入“5+1”现代产业体系进行重点培育。

崔刚介绍,当前,四川已基本形成“一千多支”的中医药产业发展格局,成都和天府新区重点发展中医药产业创新发展与高端发展的产业;成都平原地区重点发展现代中药制造和中医药健康衍生品规模化发展产业;中东北地区重点发展中药精深加工多元化发展产业;川西高原及民族地区重点发展民族(藏)药和天然植物提取产业。此外,四川将充分发挥财政资金和政策的引导作用,全方位支持中医药产业发展。

(辛华)

# 今年来已有5家川企挂牌上市 均属“5+1”现代产业体系重点产业

6月10日,记者从四川省经济和信息化厅财金协调与融资担保处获悉,随着大力开展企业上市梯度培育,以及重点上市和挂牌后备资源库完善,今年以来四川省企业上市步伐明显加快。新希望乳业股份有限公司、四川金时科技股份有限公司、四川天味食品集团、四川福蓉科技股份有限公司和四川德恩精工科技股份有限公司等5家企业已通过IPO审核并挂牌上市。截至5月31日,在审川企合计9家。

已通过IPO审核并挂牌上市的5家川企分属食品饮料、电子信息、装备制造等产业,均属四川构建“5+1”现代产业体系的重点产业。

9家待审核企业分别为成都燃气集团股份有限公司、成都唐源电气股份有限公司、成都天箭科技股份有限公司、四川安宁钛铁股份有限公司、成都康华生物制品股份有限公司、四川英杰电气股份有限公司、成都宏立机器股份有限公司、成都苑东生物制药股份有限公司和成都秦川物联网科技股份有限公司。9家待审核企业中,申请主板首发上市企业1家,申请中小板首发上市企业2家,申请创业板首发上市企业4家,申请科创板首发上市企业2家。

(朱雪梨)

# 我国新一代“人造太阳”进入全面工程安装阶段

6月5日,伴随着主机线圈系统的交付,位于四川成都的我国新一代可控核聚变研究装置“中国环流器二号M”的全面工程安装拉开序幕。

核聚变产生能量的原理与太阳发光发热相似,因此在地球上以探索清洁能源为目的的可控核聚变研究装置又被成为“人造太阳”。

“中国环流器二号M”是我国新一代的可控核聚变研究装置,由中核集团核工业西南物理研究院承建,是开展聚变堆核心技术研究的关键平台。

6月5日下午,在“中国环流器二号M”装置的建设现场,由东方电气集团东方电机有限公司制造的该装置主机线圈系统正式交付,这也标志着“中国环流器二号M”装置的全面工程安装拉开了序幕,安装工作由华西集团四川省工业设备安装公司承接。

据介绍,主机线圈系统是装置的核心部件之一,该系统中心柱的研制是最具挑战性的任务之一,其由20组环向场线圈中心段组件和中心螺旋管线圈装配而成,总体重量约90吨。该中心柱制造难度大,工艺精度要求极高,在高冲击载荷条件下其运行寿命要求不低于10万次。

核工业西南物理研究院院长刘永说:“与国内同类装置相比,‘中国环流器二号M’装置采用了更先进的结构与控制方式,等离子体温度将有望超过2亿摄氏度,该装置将为我国参与国际热核聚变实验堆相关实验与运行以及未来自主设计建造聚变堆提供重要技术支持。”

(李华梁 谢俊)

# 威202井区中心站获评“全国青年安全生产示范岗”

近日,中国石油西南油气田公司蜀南气矿威远采气作业区威202井区中心站喜获“全国青年安全生产示范岗”殊荣。据悉,该站建站4年来立足威远页岩气区块开发建设和班组管理实际,致力于将“青年安全生产示范岗”创建工作作为青年参与安全生产管理的一种有效形式,通过开展隐患排查、应急演练、青工劳动竞赛、“识风险、写风险、控风险”青工岗位讲述等活动,强化青工员工安全意识,持续提升青工应急处置能力。

(黄斌 黄孟勇)